

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Majalengka yang merupakan salah satu bagian dari wilayah administratif pemerintah Provinsi Jawa Barat yang secara geografis terletak di bagian timur wilayah Provinsi Jawa Barat. Kabupaten Majalengka mengalami perkembangan yang pesat salah satunya tumbuhnya sektor industri kecil mikro dan industri kecil ini bersifat padat karya yang merupakan salah satu alternatif dalam membangun perekonomian daerah dan dapat tahan terhadap dampak krisis ekonomi. Kabupaten Majalengka memiliki sumber daya alam yang beraneka ragam yang dapat diolah menjadi bentuk berbagai produk. Adapun Kelompok Industri Pangan di Kabupaten Majalengka sebagai berikut:

**Tabel 1. 1 Kelompok Industri Pangan Kabupaten Majalengka**

No	Jenis Industri/ Produksi	Sentra Produksi
1	Aci	Bantarujeg,
2	Aneka Kripik	Banjaran,Cigasong,Cikijing,Dawuan, Jatiwangi,Kadipaten,
3	Aneka Kue	Cikijing, Kadipaten,Rajagaluh
4	Bawang Goreng	Maja,Cikijing
5	Emping Melinjo	Rajagaluh,Sukahaji,Majalengka,Sindang
6	Gula Arem	Maja, Malausma, Talaga
7	Gula Cakar	Majalengka, talaga, Sukahaji
8	Kecap	Majalengka, Kadipaten, Cigasong,Dawuan
9	Keripik Pisang	Maja, Majalegka, Kadipaten
10	Keripik Singkong	Maja,Talaga, Bantarujeg

11	Kerupuk	Banjaran, Jatitujuh ,Jatiwangi, Lemahsugih
No	Jenis Industri/ Produksi	Sentra Produksi
12	Makanan Ringan	Leuwimunding, Cikijing,Sumberjaya
13	Minuman Cuing	Leuwimunding, Sumberjaya
14	Jamu	Banjaran,Sumberjaya
15	Air Mineral isi ulang	Jatiwangi, Sindangwangi
16	Oncom	Kadipaten, Malausma, Palasah, Kasokandel
17	Opak	Banjaran, Bantarujeg, Dawuan, Jatiwangi, Lemahsugih
18	Tahu	Sukahaji, Maja, Palasah, Talaga
19	Pindang Ikan	Jatitujuh, Bantarujeg
20	Raginang	Cigasong, Jatiwangi, Kadipaten, Kasokandel
21	Susu Kedelai	Banjaran
22	Susu Murni	Jatiwangi
23	Teh Hijau	Argapura, Bantarujeg, Lemahsugih
24	Telor Asin	Maja, Rajagaluh,Jatitujuh, Talaga
25	Tembakau	Bantarujeg, Lemahsugih
26	Tempe	Majalengka, Talaga, Sumberjaya, Palasah
27	Tepung Beras	Banjaran,Kadipaten, Kertajati,Cigasong
28	Wajit Ketan	Bantarujeg,Talaga

*Sumber : Dinas UMKM dan Perindag Kabupaten Majalengka 2016*

Dari data diatas Kelompok Industri Pangan di Kabupaten Majalengka terdiri dari 28 Komuditi yang tersebar kedalam beberapa Kecamatan. Namun, Kabupaten Majalengka memiliki produk unggulan yaitu Salah satu produk yang

terkenal adalah kecap. Kecap termasuk ke salah satu Komoditi Unggulan di Kabupaten Majalengka . Beberapa produk unggulan industri di Kabupaten Majalengka sebagai berikut:

**Tabel 1. 2 Komoditi Unggulan di Kabupaten Majalengka**

No	Produksi Utama	Sentra Produksi
1	Kecap	Kadipaten,Majalengka,Tonjong,Cigasong
2	Genteng	Cigasong,Sukahaji,Palasah,Jatiwangi,Ligung
3	Keranjang rotan	Sindangwangi,Palasah,Leuwimunding
4	Keramik	Sukahaji,Sindangwangi
5	Sapu injuk	Kadipaten
6	Jeans	Cikijing
7	Batu Alam	Sindangwangi
8	Bola	Kadipaten

*Sumber : Dinas UMKM dan Perindag Kabupaten Majalengka 2016*

Menurut Tabel 1.2 Kecap termasuk salah satu dari komoditi unggulan di Kabupaten Majalengka, Kecap merupakan bumbu masakan yang memiliki citra rasa tinggi bercirikan khas Majalengka, dapat dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat dan memproduksi dalam setahun kurang lebih 1.880.000 botol dan mempunyai daya tarik untuk dijadikan oleh-oleh khas yang dibeli oleh para wisatawan. ( [www.Majalengkakab.go.id](http://www.Majalengkakab.go.id))

Industri kecap di Kabupaten Majalengka merupakan salah satu sektor industri makanan yang dapat dikategorikan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Hal ini dikarenakan industri kecap di Kabupaten Majalengka adalah usaha-usaha rumahan yang memproduksi *manual* dan kapasitas produksinya hanya dapat memenuhi permintaan daerah, atau masih skala kecil.

Industri kecap di Kabupaten Majalengka juga merupakan usaha yang sudah turun menurun sejak tahun 1940-an hingga saat ini. Bahkan sudah lebih dari 70 tahun usaha kecap ini bertahan dan menjadi salah satu ciri khas yang berada di Kabupaten Majalengka.

Kecap merupakan salah satu komponen bumbu makanan yang digunakan masyarakat ketika sedang memasak dan semakin banyaknya makanan yang menggunakan kecap untuk menambah kelezatan rasa. Kecap Majalengka pun mempunyai ciri khas rasa yang melekat di masyarakat maupun para wisatawan sehingga kecap Majalengka banyak diminati dan dijadikan oleh-oleh khas dari Majalengka. Harganya pun cukup terjangkau di pasar sehingga masyarakat mampu membeli untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kecap diproduksi oleh para pengusaha sentra industri yang menyebar di Kabupaten Majalengka.

Menurut Dinas UMKM Koperasi dan Perindag, Kabupaten Majalengka memiliki 26 sentra industri yang menyebar di Kecamatan Majalengka, seperti di Tonjong, Cigasong dan Kadipaten. Namun, hanya terdapat 8 unit usaha yang masih aktif memproduksi. Adapun jumlah pengusaha kecap di Kabupaten Majalengka dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1. 3 Daftar Kecamatan Industri Kecap Di Kabupaten Majalengka**

No	Kecamatan	Desa	Jumlah
1	Majalengka	Lingk.Suha	1
		Tonjong	2
2	Cigasong	Lingk.Puspa Indah	1
3	Kadipaten	Sawala	1
		Pasar Kadipatem	2
		Jalan raya Timur Kadipaten	1
Jumlah			8

*Sumber : Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Majalengka 2016*

Berdasarkan survey pendahuluan industri kecap tersebar di tiga Kecamatan, yaitu Kecamatan Majalengka, Kecamatan Cigasong dan Kecamatan Kadipaten. Industri kecap di Kabupaten Majalengka merupakan *Home Industry* yang dikelola oleh keluarga atau menjadi suatu usaha milik keluarga. Dalam

pengolahannya mereka masih menggunakan teknik yang tradisional, hal ini yang menjadi ciri khas kecap Majalengka yang dikenal masyarakat.

Semakin berkembangnya industri kecap di Kabupaten Majalengka memberikan dampak baik untuk masyarakat seperti menambah lapangan pekerjaan sehingga mengurangi tingkat pengangguran dan dapat mengeksplor potensi yang dimiliki masyarakat. sertamemberikan manfaat bagi para pengusaha dengan usaha tersebut pengusaha bisa mendapatkan laba yang bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. pemasaran dilakukan dengan sistem penitipan dimana pengusaha mendapatkan uang setelah produk terjual atau menjual produk kepada pedagang makanan maupun dijual di pasar. Adapaun jumlah penjualan kecap pada bulan Oktober-Desember 2015 sebagai berikut:

**Tabel 1. 4 Jumlah Penjualan Kecap Bulan Oktober-Desember 2015**

Nama Industri	Jumlah penjualan (Rp)
Kecap Segitiga	Rp.277.025.000
Kecap Ayam jago	Rp.204.000.000
Kecap Matahari Potret	Rp.156.000.000
Kecap Matahari Terbit	Rp.4.320.000
Kecap Ayam Panggang	Rp.5.280.000
Kecap cap Sate	Rp. 10.4000.000

*Sumber : Kuesioner penelitian, diolah*

Berdasarkan survey penelitian jumlah penjualan kecap di Kabupaten Majalengka dai masing-masing pengusaha kecap berkisar antara dari 4.000.000 juta rupiah sampai 270.000.000 ke atas. Rata-Rata para pengusaha dalam sehari menggunakan kedelai sebagai bahan baku utama sebanyak 10 hingga 50 kg dengan harga 18.300 per/kg.Dengan mempekerjakan para tenaga kerja 2-35 orang dari masing-masing pengusaha kecap dengan upah 30000 hingga 50000 dalam sehari bekerja.

Dalam mengelola kecap pengusaha menggunakan tungku yang menggunakan bahan bakar yaitu kayu bakar. Dalam satu bulan para pengusaha

bisa membeli kayu bakar sebanyak 10-90 kubik untuk mengelola kecap khas Majalengka tersebut. Sebagai bahan penolong pengusaha kecap menggunakan botol sebagai kemasan. Botol yang digunakan antara lain botol plastik dan Kaca. Harga botol baru maupun bekas berkisar dari 800 rupiah hingga 40000 rupiah.

Dibalik semua itu ternyata industri kecap mengalami beberapa kendala dalam produksinya. Keluhan dari para pengusaha kecap dari faktor bahan baku utama pembuat kecap yakni kedelai yang harganya masih tinggi. Harga Kedelai sudah mencapai 18.000 pe kilogramnya. Kedelai lokal cenderung dibeli oleh pengusaha karena kurangnya ketersediaan di pasar dan kualitas yang masih kalah bersaing. Tingginya harga bahan baku sangat berpengaruh terhadap produksi dan dapat berakibat pula pada harga *output* produksi yang semakin tinggi, akan tetapi pengusaha tidak dapat meningkatkan harga *output* tersebut dengan pertimbangan persaingan pasar.

Selain itu, harga faktor bahan bakar dan bahan penolong yang menyebabkan naiknya ongkos produksi apabila harga di pasarannya ikut naik. Biaya tenaga kerja yang dihitung per gilingan kedelai cenderung berubah-ubah tergantung dengan jumlah produksi. Namun, naik turunnya harga dipasaran tidak dapat merubah harga *output* yang dihasilkan oleh pengusaha.

Kondisi yang demikian berpengaruh terhadap produksi yang mengakibatkan terjadinya inefisien, kondisi tersebut merupakan suatu masalah yang harus diselesaikan karena apabila tidak lambat laun para pengusaha tape ketan akan mengalami kerugian akibat dari jumlah penerimaan yang diperoleh lebih kecil dari pengeluarannya.

Efisiensi merupakan indikator penting dalam mengukur kinerja keseluruhan aktivitas suatu perusahaan. Pengukuran efisiensi dapat memberikan penilaian terhadap baik buruknya operasi sebuah perusahaan atau organisasi. Semakin efisiennya sebuah organisasi ditunjukan dengan semakin minimalnya penggunaan sumber daya *input* untuk menghasilkan *output*. Dengan melakukan efisiensi produksi dan optimalisasi faktor-faktor produksi maka hasil produksi dapat ditingkatkan. Industri kecap dapat meningkatkan efisiensi produksinya jika memproduksi pada tingkat produksi yang optimal dan menggunakan faktor-faktor

produksi dengan kombinasi yang tepat. Banyak alat pengukuran efisiensi yang lazim digunakan, misalnya menggunakan fungsi produksi Cobb-Douglas dengan penyelesaian melalui model ekonometrika, model *Constant Elasticity Of Substitution* (CES), dan dalam perkembangan terakhir pengukuran efisiensi dengan menggunakan *Data Envelopment Analysis* (DEA).

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan non parametrik dengan metode *Data Envelopment Analysis* (DEA). *Data Envelopment Analysis* (DEA) merupakan suatu alat untuk mengukur tingkat efisiensi yang mengukur efisiensi operasional suatu industri berdasarkan masing-masing perusahaan dalam suatu industri. Dengan adanya metode analisis efisiensi maka dapat mengetahui pengusaha mana yang telah efisien dalam hal penggunaan *input* dan pengeluaran *output*.

Metode DEA lebih menekankan pendekatan yang berorientasi kepada tugas dan lebih memfokuskan kepada tugas yang penting, yaitu mengevaluasi kinerja dari unit pembuat keputusan / UPK (*decision making units*). terdapat dua model yang sering digunakan dalam pendekatan ini, yaitu model *constant returns to scale* (CRS) dan *variable returns to scale* (VRS). Semenjak tahun 1980-an, pendekatan DEA banyak digunakan untuk mengukur tingkat efisiensi dari industri perbankan secara nasional dan masih jarang digunakan untuk mengukur efisiensi dari industri makanan, maka dari itu penulis tertarik menggunakan pendekatan ini.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang telah dipaparkan diatas, penulis tertarik untuk meneliti dan menganalisis tentang efisiensi faktor-faktor produksi industri kecap yang berada di Kabupaten Majalengka dengan menggunakan metode *Data Envelopment Analysis* (DEA), dengan tujuan dapat melihat faktor-faktor produksi yang digunakan efisien atau tidak efisien. Semakin efisien penggunaan faktor-faktor produksi, akan semakin besar produksi yang dihasilkan, sehingga keuntungan yang didapat oleh industri kecap akan mencapai titik maksimum. Adapun judul penelitian yang akan diangkat adalah:

**“ANALISIS EFISIENSI FAKTOR PRODUKSI PADA INDUSTRI MAKANAN (Implementasi *Data Envelopment Analysis* (DEA) Dalam Menganalisis Efisiensi Industri Makanan Di Kabupaten Majalengka)”**

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah, bahwa yang menjadi permasalahan yaitu tidak efisiennya dalam penggunaan faktor-faktor produksi pada produksi kecap. Maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- 1.1.1 Bagaimana gambaran umum mengenai variabel *input* (modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan bakar dan bahan penolong) dan variabel *Output* (hasil produksi) pada industri kecap di Kabupaten Majalengka?
- 1.1.2 Apakah penggunaan faktor-faktor produksi pada industri kecap di Kabupaten Majalengka dengan menggunakan pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA) sudah mencapai efisiensi optimum?
- 1.1.3 Apakah skala produksi industri kecap di Kabupaten Majalengka menggunakan pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA) berada pada tahap produksi *Decreasing return to scale*, *Constant return to scale* atau *Increasing rerurn to scale*?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan permasalahan sebelumnya, maka tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah mengetahui dan menganalisis hal-hal berikut ini:

- 1.1.4 Gambaran umum mengenai variabel *input* (modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan bakar dan bahan penolong) dan variabel *Output* (hasil produksi) pada industri kecap di Kabupaten Majalengka
- 1.1.5 Penggunaan faktor-faktor produksi pada industri kecap di Kabupaten Majalengka dengan menggunakan pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA) sudah mencapai efisiensi optimum.
- 1.1.6 Tingkat skala produksi industri kecap di Kabupaten Majalengka dengan menggunakan pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA) berada pada tahap produksi *Decreasing return to scale*, *Constant return to scale* atau *Increasing rerurn to scale*.



#### 1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik bagi aspek teoritis (pengembangan ilmu) maupun aspek praktis (guna laksana). Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1.4.1 Bagi aspek teoritis (pengembangan ilmu) penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan khususnya terkait dengan mikro ekonomi dan pengukuran efisiensi menggunakan pendekatan *Data Envelopment Analysis* (DEA). Disamping itu penelitian ini pun diharapkan dapat menjadi referensi bagi yang tertarik dan ingin mengkaji lebih dalam tentang penelitian ini.

1.4.2 Bagi aspek praktis penelitian ini diharapkan dapat menjadi *input* atau masukan bagi para pengambil kebijakan (pemerintah) yang terkait dan pelaku industri kecap.

#### 1.5. Struktur Organisasi Skripsi

1.5.1 BAB I PENDAHULUAN, dalam bab ini berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.

1.5.2 BAB II KAJIAN PUSTAKA, bab ini terdiri dari pengertian yang berkaitan dengan pembahasan mengenai konsep produksi, fungsi produksi, Fungsi produksi dengan satu input variabel, *Law of Deminishing Return*, Elastisitas produksi, tahapan-tahapan produksi, fungsi produksi dengan dua input variabel, *Return to Scale*, teorema amplop, Konsep efisiensi, Konsep DEA, Sejarah dan konsep industri kecap, hasil penelitian sebelumnya dan kerangka pemikiran.

1.5.3 BAB III METODE PENELITIAN, bab ini meliputi desain penelitian, partissipan, populasi dan sampel, prosedur penelitian, operasional variabel, teknis analisis data dan pengujian hipotesis.

1.5.4 BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN, bab ini berisikan pembahasan yang merupakan inti dari penelitian. Berupa jawaban para responden dan analisis dari setiap input yaitu modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan

bakar dan bahan penolong dari setiap responden pengusaha Kecap di Kabupaten Majalengka.

- 1.5.5 BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI bab ini terdiri dari simpulan, implikasi dan rekomendasi dari kegiatan penelitian yang telah dikeluarkan.